



富山の夏を彩る、爽やかな緑の饗宴。みずみずしいシャインマスカットと希少な「利賀村産クロモジ」が織りなす贅沢なアフタヌーンティーが富山エクセルホテル東急にて開催

開催期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/141614/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山市新富町、総支配人：兵藤浩章）15階 レストラン「リコモnte」では、2026年7月1日（水）から9月30日（水）までの期間限定で「シャインマスカットのアフタヌーンティー」を提供いたします。立山連峰を望む15階のスカイレストランで、この夏だけの特別なひとときを。瑞々しいシャインマスカットを使ったスイーツとセイボリーが三段スタンドに並びます。凍らせたシャインマスカットを使った「フローズンシャインマスカット」や、目の前で火入れをする「シャインマスカット プリュレ仕立て」など、見て・食べて楽しめるメニューを揃えました。

■気品ある甘さに、森の香りを添えたアフタヌーンティー

今回のアフタヌーンティーは、シャインマスカットの上品な甘さとバニラの芳醇な余韻に、富山県南砺市（なんとし）利賀村（とがむら）産クロモジの爽やかな香りを重ねました。それぞれの香りと味わいが重なり合うひとときをお楽しみいただけます。クロモジは、日本の山地に自生する香木で、凛とした清涼感と繊細な甘さを併せ持つ香りが特長です。古来より和菓子の楊枝や茶材として活用されています。近年では、その自然由来の香りと希少性から、ウェルネス分野においても高い注目を集めています。



利賀村のクロモジ

また、特別コラボレーションとして、富山県の人気フランス菓子専門店「Monsieur J」のアイスクリームやマカロンもラ

インナップ。甘さに流されない、大人のためのアフタヌーンティーで、自分の時間を少し格上げする気持ちでゆったりお過ごしください。

三段のスタンドには、シャインマスカットを使用した 11 種類のスイーツと、2 種類のセイボリーが並びます。凍らせたシャインマスカットにシャーベットをのせ、暑い夏にぴったりなかき氷仕立ての「フローズンシャインマスカット」や、当ホテルの人気メニューであるクレームブリュレに、フレッシュなシャインマスカットを添え、お客さまの目の前で火入れをする「シャインマスカット ブリュレ仕立て」をお届けします。火入れたシャインマスカットは甘みが凝縮され、あたたかくとろけるような食感をお楽しみいただけます。



スタンド上段



スタンド下段

サイドディッシュには、人気のドバイチョコ餅をアレンジした「シャインマスカットと大福のピスタチオクリームソース 鳥の巣仕立て」をご用意しました。ピスタチオクリームに大福やシャインマスカットを合わせ、カダイフで彩った一皿です。組み合わせによって変化する味わいをお楽しみください。また、昨年に引き続き、富山県の人気フランス菓子専門店「Monsieur J」のスイーツ 3 種類をご提供します。さらに今回は、クロモジを煮出したクロモジ茶をご用意しました。凛とした森の香りとウッディな風味が、シャインマスカットとバニラに寄り添います。香りと味わいの重なりをゆっくりとお楽しみください。



サイドディッシュ「シャインマスカットと大福のピスタチオクリームソース」



利賀村産クロモジ茶



ウェルカムドリンク「モヒート」

ウェルカムドリンクは、ミントとライムが香る、爽やかなノンアルコールモヒートです。すっきりとした味わいで、お食事のはじまりにふさわしい一杯です。

爽やかな見た目とミントの清涼感、ほどよい酸味が夏にぴったりです。アルコール不使用で、どなたでも気軽にお楽しみいただけます。  
(レストランリコモンテ 今泉)



<Monsieur J ムッシュー ジー>

世界各国のホテルやレストランで腕を磨いたフランス人パティシエ ジョスラン・ランボ氏が 2013 年に富山市にオープンしたマカロン・フランス菓子専門店。カシスやショコラの他に地酒を使ったマカロンなど素材の味を最大限に生かした 20 種類以上のマカロンを販売。

### シャインマスカットのアフタヌーンティー 概要

■場所：富山エクセルホテル東急 15 階レストラン「リコモンテ」

■期間：2026 年 7 月 1 日（水）～9 月 30 日（水） ※定休日：毎週月曜日（祝日の場合は営業）

■時間：11:30～14:30（L.O.14:00）

■料金：お 1 人さま 平日 5,000 円、土日祝日 5,500 円

※前日 15 時までの予約制

※お 2 人さまよりご予約を承ります

#### ■メニュー

<スタンド上段> シャインマスカットとバニラのグラスパフェ仕立て、シャインマスカットバニラ飴、シャインマスカット バニラ風味の琥珀糖、フローズンシャインマスカット、シャインマスカット バニラ風味のガトー仕立て

<スタンド中段> シャインマスカット バニラタルト、シャインマスカットのコンポート バニラジンジャー、シャインマスカット バニラ風味のパートドフリュイ、シャインマスカットのバニラシュークリーム、シャインマスカット マリトッツォ

<スタンド下段> スコーン、シャインマスカット ブリュレ仕立て、焼きとうもろこしのコーンポタージュスープ

<サイドディッシュ> グリル野菜と生ハムのサラダ マスカルポーネ添え マスカットバニラドレッシング、シャインマスカットと大福のピスタチオクリームソース 鳥の巣仕立て、Monsieur J のアイスクリーム(タヒチ産バニラアイス/利賀村産

クロモジアイス)、Monsieur J のマカロン

<ウェルカムドリンク> モヒート (ノンアルコールカクテル)

<お飲み物> 利賀村産クロモジ茶/ スリランカの老舗ブランド「ディルマ」の紅茶 / コーヒー / カフェオレ  
(紅茶・コーヒー・カフェオレはおかわり自由です)

※写真はイメージです。

※表示料金には、サービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお知らせください。

※食材の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

### **レストラン「リコモンテ」概要**

リコモンテはイタリア語の造語で「富んだ山」、つまり「富山」を意味します。  
ホテル最上階の 15 階に位置し、晴れた日には立山連峰を、夜は富山市内の夜景を一望できるスカイレストランです。



#### **【レストランに関するお問い合わせ先】**

富山エクセルホテル東急 レストラン「リコモンテ」

Tel : 076-441-0015 (直通) E-mail : [toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp](mailto:toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp)

### **富山エクセルホテル東急 概要**

【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3 (CICビル)

【アクセス】JR 富山駅 徒歩 3 分、北陸自動車道 富山 IC から 15 分

富山空港から富山駅までリムジンバスで 25 分、車で 20 分

【付帯施設】レストラン「リコモンテ」 / ファンクションルーム

【公式 HP】<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/>



#### **【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】**

富山エクセルホテル東急 広報担当 : 渡辺

Tel : 076-441-0109 (代表) E-mail : [noboru.watanabe@tokyuhotels.co.jp](mailto:noboru.watanabe@tokyuhotels.co.jp)